



grandes escolhas

nº 33 | mensal | janeiro 2020 | www.grandesescolhas.com | €4



**QUINTA DO
VALE MEÃO**
20 ANOS DE MARCA,
DOIS SÉCULOS DE HISTÓRIA

TRÁS-OS-MONTES
A FORÇA TELÚRICA
DE MONTANHAS E PLANALTOS

**OS VERDES DO
VALE DO SOUSA**
COM JOÃO CAMIZÃO
E ROGÉRIO DE CASTRO

ANTÓNIO MAÇANITA
A CRIAR VINHOS, COM ESTILO



POR APENAS
+6€
PORTUGAL
CONTINENTAL

NANA
Reg. Tejo
Reserva tinto 2016



Fita Preta

Numa casa com passado, nascem vinhos de futuro



A equipa da Fita Preta prima
pela coesão e profissionalismo.

Quando começou o seu percurso de enólogo e produtor, António Maçanita nunca pensou vir a restaurar um paço do século XIV. Indomável, construiu-se quando ninguém estava a ver, e agora é um dos players que mais agitam as águas.

TEXTO **MARIANA LOPES** NOTAS DE PROVA **LUÍS LOPES**
E **MARIANA LOPES** FOTOS **MÁRIO CERDEIRA**



De uma das estradas que vai de Évora para Nossa Senhora da Graça do Divor (uma freguesia que, entre menires cromeleques e antas, tem cerca de 500 habitantes), vê-se um edifício que não deixa ninguém indiferente. Pelo seu traçado, percebe-se que é coisa de outro tempo e quase parece, também, de outro lugar. António Maçanita, que na mochila trazia a Fita Preta, empresa que fundou em 2004 com David Booth e que hoje partilha com a enóloga Sandra Sárria (sócia minoritária), passava naquela estrada inúmeras vezes e a pergunta era sempre a mesma: “O que é aquilo?”. Até que, em Maio 2015, no dia a seguir a um casamento e apesar do cansaço, as palavras “Não passa de hoje” ressoaram na sua cabeça. Foi aqui que deu início ao processo que fez com que a Fita Preta ganhasse casa própria (até aqui estava em adega alugada e não possuía vinha), adquirindo 87% da propriedade em 2016, com usufruto exclusivo e responsabilidade de recuperação. E que bela casa ganhou: um paço medieval fundado em 1306 em regime de morgadio por D. Martim Pires de Oliveira, arcebispo de Braga entre 1295 e 1313 e dono, entre outras, da vila da Vidigueira, um homem muito influente. Este entregou logo a gestão da coisa ao irmão Mem Pires, para garantir a transferência da mesma em linha direta sucessória, e porque a lei da altura era restritiva em relação à posse de bens por parte do clero. No entanto, à data em que António Maçanita finalizou a compra, o proprietário do Paço do Morgado de Oliveira era D. João Saldanha, e há 700 anos que já estava na sua família. Por ali passaram reis, como D. João II, por exemplo, em Setembro de 1490, acompanhado do seu filho, o Príncipe D. Afonso. Por Garcia de Resende, em “Crónica de D. João II”, sabe-se que o monarca ali justou, no pátio do Paço da Oliveira. Um sítio místico, portanto, onde a Fita Preta colocou cinco historiadores a investigar e que se descobriu ter sido alvo de alterações ao longo do tempo, principalmente no século XIX, altura em que a família Saldanha tomou conta do edifício.

Sem ambições museológicas e apenas pela preservação histórica e para fins funcionais, António Maçanita começou a recuperá-lo e, “escavando” as camadas de massa até à pedra, descobriu cinco portas de arco em ogiva, uma fresta e três pares de janelas em ogiva no primeiro piso (que não comunica com o térreo), resgatando o esqueleto original medieval do edifício. “Há aqui salas ‘abonitadas’ no século XVI”, esclareceu Maçanita. Também um lagar de azeite soterrado viu agora luz, que se confirmou sê-lo por um escrito de 1776 onde se lê “armazém de azeite com sua loiça”, e por outro de 1865 que refere a necessidade de obras no lagar. Toda esta empreitada, sem qualquer financiamento externo, foi iniciada em 2017, bem como a do edifício novo, todo revestido a cortiça e perfeitamente integrado no ambiente e com a parte antiga. Assim, estes dois edifícios formam uma adega de duas naves, a de brancos no antigo e a de tintos no novo, com comunicação por tubos subterrâneos. Para a primeira, as cubas verticais de inox foram feitas com uma medida especial, para que coubessem entre as colunas de pedra originais. Estas coabitam com as barricas de madeira e com cubas horizontais, modelo de fermentação que António trouxe dos Açores, onde por ligação familiar (o pai é açoriano) também produz vinho, sob a umbrela Azores Wine Company. “O meu objectivo, nos brancos, é fazer o máximo de fermentações possíveis, trabalhando com leveduras que não geram novos perfis aromáticos, utilizando zero sulfitos até ao final da fermentação e apenas fazendo bâtonnage como ferramenta de protecção”, explicou o enólogo, apontando para as barricas, cada uma com um tipo de levedura diferente. A capela interior, datada de 1567, é também guardiã de barri-

cas de estágio, cuidadosamente dispostas ao longo das suas paredes e a formar um corredor que leva ao altar original. No edifício novo, além da adega de tintos, espaçosa e muito prática, com as cubas, a prensa e a mesa de escolha, encontra-se a sala de provas, o laboratório, escritórios, loja e espaço para eventos.

A EXPANSÃO DO TERRITÓRIO

Apesar de, à sua chegada, António Maçanita ter tido um feeling de que ali se fazia vinho, à partida nada o mostrava, o terreno não continha vinha. Em 2017, começou por plantar quatro hectares, em 2019 foram mais dezasseis e em 2020 serão mais treze. Naquele solo, maioritariamente saibro e granito (a 60 metros de profundidade), a relação entre a superfície e o lençol freático é muito próxima. “Quase toda a zona de vinha é tocada pela água”, disse Maçanita. Na verdade, ali encontra-se o ribeiro do Louredo, de onde nasce o rio Xarrama (ou Enxarrama). Na parte com mais água, junto ao Paço, foi plantado Arinto, por exemplo. O historiador Francisco Bilou, autor do estudo “A Quintã da Oliveira, no termo de Évora: território, património e identidade histórica” refere precisamente a abundância de água como justificação para a configuração visual pouco comum da propriedade: “(...) a estrutura residencial não se localiza na parte mais alta da propriedade onde o domínio visual sobre o território envolvente é maior, sobretudo para o quadrante norte, mas antes a meia encosta, sendo apenas visível de sul e nascente. O que reforça a ideia de uma localização de acordo com as particularidades fisiográficas do «lugar», como são a abundância de água e a qualidade dos solos (...)”. Aliás, presume-se que da visita de D. João II, supramencionada, “tenha resultado a decisão de restaurar o velho aqueduto romano fazendo com que a água das fontes da Prata e Oliveira corresse na praça principal da cidade”, como escreveu Francisco Bilou.

Neste momento, o mapa vitícola da Fita Preta conta, além da área própria do Paço do Morgado de Oliveira e de vinte hectares recentemente adquiridos em Aldeia da Serra (no Redondo), com a exploração integral de seis hectares (bio, solos argilo-calcários) em Nora; seis em Craveira, no Redondo (granito); nove de vinha velha em Azaruja (granito); e dezasseis em Bencatel, em solos de xisto. António Maçanita descortinou: “Eu sou um fã de xisto, tínhamos de ter” e explicou que “do ponto de vista mineral é um solo mais complexo, dá textura e potência de boca aos vinhos. Além disso, o xisto faz um melhor doseamento de água para a planta ao longo do tempo. Granito dá elegância, mas é mais simples”. Em todos os locais, a preferência é por vindima manual e nocturna.

A vinha velha de Aldeia da Serra é impressionante. Tem 49 anos, solos graníticos, e está num local antes apelidado de Chão dos Eremitas, e por isso também nome de uma colecção de vinhos da Fita Preta que inclui três monocasta: Tinta Carvalha, Alicante Branco (antigo Boal de Alicante) e Trincadeira-das-Pratas (conhecida no Alentejo por Tamarez). As linhas montanhosas da Serra d’Ossa pintam-se em plano de fundo e dois riachos cortam as



A vinha velha de Aldeia da Serra é impressionante, com muitas das castas clássicas do Alentejo



Um paço medieval fundado em 1306 tornou-se na casa da Fita Preta

parcelas, onde nascem castas como, além das citadas, Fernão Pires, Roupeiro, Castelão, Trincadeira, Alfrocheiro, Moreto ou Grand Noir. É um cenário bastante aberto e solarengo, em planície, que com as imponentes videiras velhas e a presença dos riachos e de oliveiras circundantes, forma uma espécie de oásis, onde o nível freático está apenas entre os três e os cinco metros de profundidade. Aqui, os Pauperes Eremitas (latim para Pobres Eremitas) de São Paulo faziam as suas vinhas, habitando onde é hoje o Convento de São Paulo. A importância deste local era tal, que a Bula Papal de 1397 isenta os Pauperes Eremitas de tributos nestas vinhas, como contou Maçanita.

UM PORTEFÓLIO DE PESO

O portefólio Fita Preta é uma loucura, e não estamos a contar com vinhos de outras regiões que não o Alentejo. Tendo começado em 2004 com o tinto Preta e com o primeiro Sexy Tinto, tem crescido exponencialmente desde então. Vários outros Sexy foram adicionados, os Fita Preta, Branco de Talha, Baga ao Sol, Palpite, A Touriga Vai Nua, entre muitos outros, agora com novidades como os Chão dos Ermitas e o Laranja Mecânica, um vinho feito com dez castas e maceração de uma semana depois da




"Eu sou um fã de xisto, é um solo mineralmente mais complexo, dá textura e potência de boca aos vinhos"

ANTÓNIO MAÇANITA



primeira prensagem, fermentação espontânea em inox após segunda prensagem, e doze meses de estágio sobre borras primárias. Tudo isto surge de uma hiperactividade mental de António Maçanita, que não se cansa de concretizar ideias, por mais mirabolantes que pareçam. Felizmente, tem os enólogos Sandra Sárria e Andrés Herrera ao seu lado que, com o mesmo espírito, alinham em todas as aventuras.

A produção actual da Fita Preta no Alentejo é de 280.000 garrafas anuais e “a vontade é de estabilizar este número”, afirmou António, admitindo que “o foco agora é aumentar o preço médio e lançar os vinhos mais tarde para o mercado”. Daquele número, 60% vai para fora do país, sobretudo para Suíça, Estados Unidos, Canadá, Bélgica, Alemanha, Holanda, França, Finlândia e Noruega. O envio de pequenas quantidades é já hábito da marca, pois “quem quer vender os nossos produtos não trabalha com grandes quantidades, nem começa com o portefólio todo, mas antes por entender o vinho. Assim, conseguimos construir um mercado exigente e de continuidade”, revela. Cheio de energia, António Maçanita não dá a entender que vá parar por aqui. Mas depois da recuperação de um Paço Medieval, só esperando para ver. 



17 €9,50 

Fita Preta

Reg. Alentejano branco 2018
FITA PRETA VINHOS

Várias castas misturadas, vinha velha com outra mais recente. Casca de laranja e limão, notas de ervas aromáticas, gengibre. Untuoso, com corpo cheio e envolvente, bastante acidez a dar muita frescura, belo equilíbrio de conjunto. No final prolongado regressam as sugestões de casca e amargos vegetais. Muito bem. (13%)

16,5 €9,90 

Fita Preta

Reg. Alentejano tinto 2018
FITA PRETA VINHOS

Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão. Um pouco aberto de cor, apontamentos vegetais de qualidade, fruta de ameixa e bagas silvestres. Muito elegante, suave e texturado na boca, com bom equilíbrio de acidez e uma bela harmonia frutada no final longo e fresco. (14,5%)

18 €19,90 

Palpite

Reg. Alentejano Reserva branco 2018
FITA PRETA VINHOS

Sobretudo Arinto (70%), com Tamarez, Alicante Branco, Antão Vaz e Gouveio. Intenso e profundo, com leves fumados de barrica a envolverem as muitas notas citrinas de raspa de limão. Na boca distingue-se pela enorme elegância, com bela acidez citrina, crocante e incisiva, leves tostados a dar complexidade e requinte. Um grande branco, muito bem feito. (13%)

18 €19,90 

Palpite

Reg. Reserva tinto 2017
FITA PRETA VINHOS

Aragonez e Alicante Bouschet, sobretudo, com alguma Trincadeira e Touriga Nacional. Fumados delicados envolvem bem a fruta, com notas balsâmicas, ameixa preta, ervas aromáticas. Taninos sólidos mas sedosos amparam o corpo cheio e rico, num registo bastante texturado, distinto, de final amplo e cremoso com bastantes notas apimentadas. (15%)



17,5 €19

Branco de Talha
by António Maçanita

Reg. Alentejano branco 2018
FITA PRETA VINHOS

Estreada a marca na colheita de 2010, é feito de várias castas misturadas, em talha pesgada mas sem curtimenta, apenas fermenta o mosto. Aroma muito sério e profundo, no lado das resinas, balsâmicos, caruma, barro húmido, ervas e flores do campo secas. Sente-se o pez no perfil mas sem se sobrepor, na boca surgem elegantes notas citrinas, é um branco muito fino, cheio de carácter e frescura, afirmativo. (12,5%)

18 €21,90

O tinto do pote de barro

Vinho tinto 2017
FITA PRETA VINHOS

Trincadeira, Castelão e muitas outras castas misturadas, duas talhas, 1957 garrafas. Muito boa presença de fruta silvestre, com expressividade associada a enorme delicadeza. Os taninos são de grande polimento, o vinho mostra-se muito puro, bonito, com fruta de grande qualidade, notas de musgo e mato seco. Personalizado, vibrante, absolutamente delicioso. (14%)

17,5 €21,95

Branco de Indígenas

Reg. Alentejano branco 2018
FITA PRETA VINHOS

80% Arinto e 20% Verdelho. A barrica está mais presente no aroma do que no "irmão" Palpite, mas o

vinho está também mais fechado e austero, com belas notas minerais de pólvora e pederneira. Citrinos amargos surgem na boca ampla e firme, com excelente estrutura ácida, muito carácter no longo final. (13%)

17 €25

António Maçanita
Chão dos Eremitas

Alentejo Trincadeira das Pratas branco 2018
FITA PRETA VINHOS

Casta conhecida no Alentejo como Tamarez, colhida numa vinha com 49 anos. É um branco muito atractivo, com a fruta bastante expressiva, notas de melão acompanhadas de um floral elegante. Sumarento, equilibrado, muito bonito, uma novidade vinda de uma casta clássica mas cada vez menos usada na região. (13%)

18 €25

António Maçanita
Chão dos Eremitas

Reg. Alentejano Alicante Branco branco 2018
FITA PRETA VINHOS

Casta tradicional, conhecida como Boal de Alicante no Alentejo, onde é acusada de produzir vinhos de fraca qualidade e por isso quase extinta. Este vinho parece desmentir veementemente a acusação: de enorme untuosidade mas com perfeito equilíbrio de acidez, perfumado, com fruta muito pura assente em notas de pêssego, marmelo, diospiro, complexidade adicional trazida por flores brancas, tisana. Um branco absolutamente

diferenciador e que exige para esta casta uma segunda oportunidade. (13%)

18,5 €25

António Maçanita
Chão dos Eremitas

Reg. Alentejano Tinta Carvalha tinto 2018
FITA PRETA VINHOS

Bem aberto de cor, aromático e perfumado, mas com grande delicadeza e enorme elegância nas notas de framboesa e morango silvestre. Imensa frescura de boca, tem muita estrutura conjugada com ótima acidez, notável pureza e expressão de fruta. Sofisticação com imensa firmeza e carácter, belíssimo vinho. (12,5%)

17,5 €19,95

António Maçanita
Tinto de Castelão

Vinho Castelão tinto 2018
FITA PRETA VINHOS

Um perfil muito curioso o deste Castelão, com as habituais notas de rebuçados de framboesa ao lado de apontamentos vegetais de musgo, um toque de verniz. Sente-se bem a casta, num vinho muito bonito, cheio de fruto, elegante, leve e fino. (12,5%)

17 €18,95

Baga ao Sol

Reg. Alentejano Baga tinto 2018
FITA PRETA VINHOS

Feito só em inox. Sente-se perfil da casta, mas numa componente aromática mais vegetal e menos frutada. Curiosamente, esse vegetal

não se nota na boca, com taninos presentes mas polidos, muita frescura e poder de atracção. É um Baga bem polido, muito bom exemplo da casta fora da região de origem. (14%)

17,5 €18,95

Baga a 1/2 sol

Reg. Alentejano tinto 2017
FITA PRETA VINHOS

Vindimado mais cedo do que o "Baga ao sol", com estágio em barrica usada. É bem mais evidente o carácter da casta, num registo vigoroso, com belos taninos, leves fumados, brilho e presença. Sério e sólido mas ao mesmo tempo elegante, muito assertivo, com enorme frescura no final firme e longo. (14%)

17 €19,90

A Touriga vai Nua

Reg. Alentejano tinto 2018
FITA PRETA VINHOS

Muito boa expressão de casta, violeta, flor de citrinos, num registo exuberante mas sem excessos. Muito jovem, mas já pronto a deliciar, sumarento, cheio de fruto, vibrante, cru, sem disfarces, um vinho que apetece beber sem restrições. (14,5%)

17 €21,45

O Alfrocheiro
tb quer estar nú

Reg. Alentejano Alfrocheiro tinto 2018
FITA PRETA VINHOS

Profundo e bem maduro de aroma, rebuçado de frutos vermelhos, compotas de amoras. Muito redondo e macio, cremoso e envolvente, com um toque picante cortado por leve doçura frutada. Saboroso e sumarento. (15,5%)

17,5 €22,50

A Trincadeira
não é tão Preta

Reg. Alentejano tinto 2018
FITA PRETA VINHOS

Apresenta o vegetal seco bem típico da casta, num perfil cheio de personalidade, notas de mato e erva, pimentão. Na boca surgem taninos secos e sólidos, mas ao mesmo tempo o vinho é suave, super-equilibrado, a fruta muito bonita aparece no final longo e afirmativo, com muito carácter Alentejo. (14,5%)